

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan

Sushi black Rice Bumbu Balado adalah suatu inovasi produk *sushi* yang di substitusi menggunakan beras hitam dan diolah menggunakan bahan baku lokal agar tercipta cita rasa lokal. Bahan lokal yang digunakan adalah daun singkong sebagai pengganti nori, ikan pindang bumbu balado digunakan untuk isianya, dan bagian luarnya digoreng menggunakan tepung panir. *Sushi* ini memiliki cita rasa yang gurih, pedas dan sedikit manis. *Sushi* ini sangat cocok untuk lidah orang Indonesia.

Sushi black rice bumbu balado diolah dengan teknik *blancing* dan *friying*. Proses yang pertama adalah menanak beras hitam dan beras putih, sambil menunggu beras matang dapat membuat isian yaitu pindang bumbu badalo dan merebus daun singkong, setelah semua matang sushi siap di roll dengan roll *sushi*, dan terakhir tinggal digoreng setelah dilumuri tepung panir.

Sushi black rice bumbu balado disajikan dengan porsi yaitu 4 potong dengan ukuran per potong ± 50 gram. Sebagai *garnish* ditambah acar dan sambal kemudian disajikan diatas piring berbentuk persegi panjang.

Tabel 6. Perbandingan karakteristik produk acuan dan pengembangan

Karakteristik	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Bentuk	Lingkaran	Lingkaran
Ukuran	2,5 cm x 1 cm	2,5 cm x 1 cm
Warna	Putih, hitam	Hutam, kuning kecoklatan
Aroma	Khas sushi	Khas beras hitam
Rasa	Gurih, asam	Gurih, sedikit pedas
Tekstur	Lembut	Lembut sedikit padat
Penyajian/ garnish	Tomat cerry, <i>parsley</i>	Acar
Kemasan	Mika	Mika
Hasil		

Berdasarkan Tabel 4 di atas warna produk acuan yaitu putih dan hitam sedangkan dari produk pengembangan memiliki warna hitam dan kuning kecoklatan yang disebabkan karena warna dari beras hitam yang lebih hitam dan lapisan tepung panir yang digoreng. Aroma dari produk acuan dan pengembangan jelas sangat berbeda karena produk acuan memiliki aroma khas sushi sedangkan produk pengembangan memiliki aroma khas beras hitam. Untuk rasa dari produk acuan memiliki rasa gurih dan asam karena penggunaan cukadan garam dan untuk produk pengembangan memiliki rasa gurih dan pedas karena merupakan ciri khas masakan Indonesia yaitu pedas. *Garnish* yang digunakan pada produk acuan yaitu tomat cery, *parsley*. sedangkan untuk produk pengembangan menggunakan acar.

B. Hasil dan Pembahasan

Tahap define

a. Penentuan Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Spesifikasi produk yang dikembangkan dengan bahan pangan lokal dengan nama dan karakteristik sebagai berikut :

- 1) Nama produk : *Sushi*
- 2) Spesifikasi produk : *Sushi* khas jepang dengan isian timun Jepang dan crab stik

Karakteristik produk *sushi* dipaparkan pada Tabel 7.

Tabel 7. Karakteristik *sushi*

Karakteristik Produk	Hasil
Warna	Putih, hijau tua, orange muda
Bentuk	Lingkaran
Aroma	Khas <i>sushi</i>
Tekstur	Padat dan lembut
Rasa	Sedikit asam dan gurih

b. Penentuan Resep Produk Standar

Tahap menentukan spesifikasi produk yang akan dikembangkan dengan mengkaji resep acuan. Tahap ini bertujuan untuk menghasilkan produk standar yang tepat sebagai kontrol produk pengembangan.

c. Pembuatan Produk Standar

Pada tahap ini dilakukan pengolahan 3 resep acuan yang sudah ditentukan. Komponen bahan harus benar-benar sesuai dengan acuan resep yang sudah ditentukan agar hasil dari proses pengolahan dapat dilihat kelebihan dan kekurangannya untuk memudahkan pemilihan produk terbaik.

Resep dan hasil pengolahan resep acuan dapat dilihat pada Tabel 8, dan Tabel

9.

Tabel 8. Resep acuan pada tahap *difine*




Nama bahan	Resep acuan 1	Resep acuan 2	Resep acuan 3
Beras	540 g	200 g	3 cup
Salmon	1 potong		250 g
Alpukat	1 buah	1 buah	
Nori	6 lembar	2 lembar	3 lembar
Cuka	125 ml	20 ml	½ cuka
Gula	2 sdm	Sck	2 sdt
Garam	½ sdt	Sck	2 sdt
Mayonais			5 sdm
Crab stik		Sck	
Timun jepang		1 buah	1 buah
Telur		3	

Sumber :Resep acuan 1 : www.makanajib.com

Resep acuan 2 : selerasa.com

Resep acuan 3 : [alys](http://alys.idntimes.com), (2018) idntimes.com

Tabel 9. Hasil pengolahan 3 resep acuan

No.	Uji Organoleptik	Sumber Resep		
		Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	Warna	Hijau putih dan orange	Hijau putih dan orange	Hijau putih dan orange pucat
2.	Rasa	Lebih manis	Gurih dan asam	Asam dan kurang gurih
3.	Aroma	Khas sushi	Khas sushi	Khas sushi
4.	Tekstur	Padat	Padat	Padat
5.	Keseluruhan	Cukup baik	Baik	Baik
6.	Hasil			

Berdasarkan Tabel 7. resep yang terpilih sebagai resep acuan yaitu resep 2 karena memiliki rasa lebih gurih dan asam dibandingkan dengan resep 1 dan resep 2. Hal ini karena komposisi isian yang lebih beragam sehingga menambah

citarasa gurih pada resep 2. Resep acuan yang terpilih dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Resep acuan terpilih.

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Nasi putih	200 g
2.	Alpukat	1 buah
3.	Nori	2 lembar
4.	Cuka	20 ml
5.	Gula	Sck
6.	Garam	Sck
7.	Crab stik	Sck
8.	Timun jepang	1 buah
9.	Telur	3 butir

2. Tahap *design*

Pada tahap ini dilakukan pengembangan dengan bahan pangan lokal dan beras hitam dengan substitusi 50%, 70%, dan 90%. Dosen berperan sebagai panelis terlatih yang melakukan perbaikan resep. Pada produk ini dilakukan pengantian pada hampir semua bahan pada resep acuan. Hal ini dilakukan untuk menguatkan cita rasa lokal. Perbandingan resep sushi black rice bumbu balado dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Perbandingan resep *sushi black rice* bumbu balado

No.	Bahan	Formula 1	Formula 2	Formula 3
1.	Beras hitam	100 g	140 g	180 g
2.	Beras putih	100 g	60 g	20 g
3.	Ikan pindang	2 ekor	2 ekor	2 ekor
4.	Bawang merah	20 gram	20 gram	20 gram
5.	Bawang putih	6 gram	6 gram	6 gram
6.	Cabai rawit	5	2	4
7.	Cabai kriting	10	10	12
8.	Gula jawa	15 gram	15 gram	15 gram
9.	Garam	3 gram	3 gram	3 gram
10.	Kaldu jamur	3 gram	3 gram	3 gram

11.	Tomat	1 buah	1 buah	1 buah
12.	Daun salam	1 helai	1 helai	1 helai
13.	Daun jeruk	1 helai	1 helai	1 helai
14.	Kaldu jamur	3 gram	3 gram	3 gram

Tabel 12 menunjukkan hasil dari 3 resep pengembangan. Pada formula satu memiliki warna yang lebih muda dibanding dengan formula 2 dan 3. Pada formula 3 rasa pedas paling pas dibandingkan dengan formula 1 yang terlalu pedas dan formula 2 yang kurang pedas. untuk aromanya formula 2 dan 3 memiliki aroma yang sama yaitu khasberas hitam sedangkan formula 1 khas nasi putih karena beras putih memiliki komposisi lebih banyak.

Tabel 12. Hasil perbandingan formula *sushi lack rice* bumbu balado

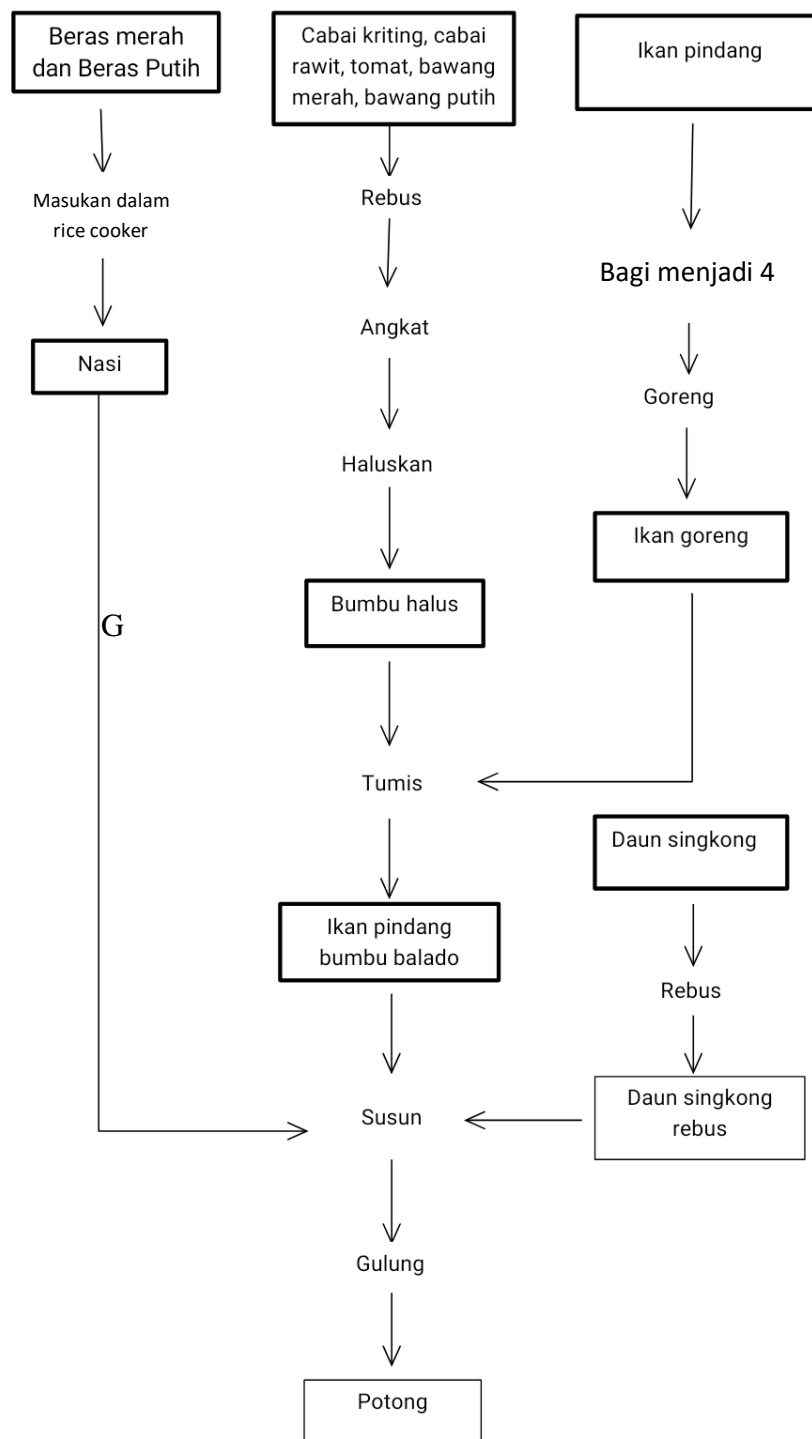
No.	Karakter	Formula 1	Formula 2	Formula 3
1.	Warna	Unggu muda	Unggu	Unggu tua
2.	Rasa	Terlalu pedas	Kurang pedas	Pedas pas
3.	Tekstur	padat	Padat	Padat
4.	Aroma	Khas nasi putih	Khas nasi hitam	Khas nasi hitam

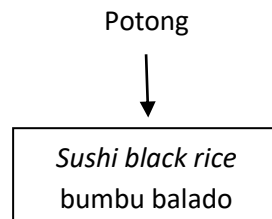
Rancangan formula yang dipilih pada perbandingan komposisi beras adalah formula 2, karena memiliki tekstur yang tidak terlalu padat dan tingkat kepedasan yang pas dan dapat diterima. Rancangan formual ini dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Rancangan formula terpilih

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Beras hitam	70 g
2.	Beras putih	30 g
3.	Ikan pindang	2 ekor
4.	Bawang merah	4 siung
5.	Bawang putih	1 siung
6.	Cabai rawit	4
7.	Cabai kriting	12
8.	Gula jawa	Sck
9.	Garam	Sck
10.	Kaldu jamur	Sck

11.	Tomat	1 buah
12.	Daun salam	1
13.	Daun jeruk	1
14.	Kaldu jamur	Sck
15.	Tepung panir	50 g
16.	Tepung terigu	20 g
17.	Telur	1 butir
18.	Daun singkong	15 helai





Gambar 5. Diagram alir pembuatan *Sushi black rice* bumbu balado.

3. Tahap *develop*

a. Uji Validasi 1

Pada tahap ini dilakukan uji sensoris terhadap 2 buah sampel produk acuan dan pengembangan oleh 2 orang expert. Pada tahap ini dosen akan memberikan masukan terhadap produk sehingga diperoleh hasil produk terbaik. Hasil produk acuan dan pengembangan yang disajikan dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. *Sushi black rice* bumbu balado validasi 1

Berikut adalah hasil dari pengamatan 2 dosen pada tahap validasi I.

Tabel 14. hasil validasi I

No.	Parameter Sensoris	Produk Acuan			Produk Pengembangan		
		Dosen I	Dosen II	Rerata	Dosen I	Dosen II	Rerata
1.	Bentuk	4	3	3,5	4	4	4
2.	Ukuran	4	4	4	4	3	3,5
3.	Warna	4	4	4	4	3	3,5
4.	Aroma	4	4	4	4	3	3,5
5.	Rasa	4	4	4	3	3	3
6.	Tekstur	4	4	4	4	4	4

7.	Sifat keseluruhan	4	4	4	4	3	3,5
8.	Penyajian	4	3	3,5	4	2	3
9.	Kemasan	4	2	3	3	2	2,5

Keterangan skala :

1= sangat tidak suka

2= tidak suka

3= suka

4= sangat suka

Komentar/kritik/saran (Dosen I):

Saus balado kurang pedas

Komentar/kritik/saran (Dosen II):

Disarankan untuk menggunakan garnish lokal dan memilih daun pisang yang hijau segar. Untuk rasa disarankan untuk menambah tingkat kepedasan, penggunaan timun dan wortel tidak perlu dobel. Untuk kemasan dan label diperbaiki.

b. Uji Validasi 2

Pada tahap ini dilakukan pengamatan produk standar terpilih dan produk modifikasi yang telah dilakukan pembenahan pada tahap validasi 1 untuk mendapatkan produk terbaik. Produk acuan dan pengembangan yang telah dibenahi pada validasi 2 dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. *Sushi black rice* bumbu balado validasi 2

Tabel 15 adalah hasil pengamatan dari 2 dosen pada tahap validasi II

Tabel 15. Hasil validasi II dosen I

No.	Parameter Sensoris	Produk Acuan			Produk Pengembangan		
		Dosen I	Dosen II	Rerata	Dosen I	Dosen II	Rerata
1.	Bentuk	4	3	3,5	4	4	4
2.	Ukuran	4	4	4	4	4	4
3.	Warna	4	4	4	4	4	4
4.	Aroma	4	4	4	4	4	4
5.	Rasa	4	4	4	3	3	3
6.	Tekstur	4	4	4	4	4	4
7.	Sifat keseluruhan	4	4	4	4	4	4
8.	Penyajian	4	3	3,5	4	4	4
9.	Kemasan	4	3	3,5	3	4	3,5

Komentar/kritik/saran (Dosen I):

Sebaiknya saus/sambal di letakan pada tempat sambal

Komentar/kritik/saran (Dosen II):

Saus lebih baik di letakkan pada tempat sambal dan porsinya ditambah, bumbunya harus diperkuat, kemasan harus diperbaiki, dan untuk bentuk produk acuan kurang bagus.

c. Penentuan harga jual

Sebelum *sushi black rice* bumbu balado diproduksi dalam jumlah besar, dibuatlah harga jual untuk mengetahui besar kecilnya keuntungan pada saat produksi. Daftar belanja dan perhitungan ini menggunakan metode perhitungan mark up price , dengan rincian disajikan pada Tabel 16, dan Tabel 17.

Tabel 16. Daftar belanja pembuatan *sushi*

Jenis	No.	Bahan	Jumlah	Harga satuan	Total harga
Nasi	1.	Beras hitam	70 g	Rp. 30.000/kg	Rp. 2.100
	2.	Beras putih	30 g	Rp. 11.000	Rp. 330
	3.	Kaldu jamur	1 sdt	Rp 9.000/80 g	Rp. 400
		Jumlah			Rp. 24.700
Isian	1.	Ikan pindang	2 ekor	Rp. 5.500/2 ekor	Rp. 5.500
	2.	Cabai rawit	4	Rp. 37.000/kg	Rp. 1.000
	3.	Cabai kriting merah	12	Rp. 35.000/kg	Rp. 2.600
	4.	Tomat	1 buah	Rp. 16.000	Rp.1.000
	5.	Daun salam	1	Rp. 1000/ bungkus	Rp. 100
	6.	Daun jeruk	1	Rp. 1000/ bungkus	Rp. 100
	7.	Bawang merah	20 g	Rp. 60.000/ kg	Rp. 1.500
	8.	Bawang putih	5 g	Rp. 63.000/kg	Rp. 500
	9.	Garam	5 g	Rp. 4000/250 g	Rp. 160
	10.	Gula jawa	30 g	Rp. 15.000/kg	Rp.450
		Jumlah			Rp. 12.910
Lapisan luar	1.	Tepung panir	50 g	Rp. 11.000/ kg	Rp. 550
	2.	Tepung terigu	20 g	Rp. 4.000/ kg	Rp. 100
	3.	Telur	1 butir	Rp. 25.000/kg	Rp. 2000
	4.	Daun singkong	15 helai	Rp. 2000/ikat	Rp. 100
		Jumlah			Rp. 2.750

Perhitungan harga jual sushi black rice bumbu balado

Tabel 17. Perhitungan harga jual

No.	Daftar Belanja	Total Belanja	Jumlah
1.	Biaya bahan baku		
	a. Bahan nasi	Rp. 24.700	
	b. Isian sushi	Rp. 12.910	
	c. Lapisan luar sushi	Rp. 2.750	
	Total biaya (A)	Rp. 40.360	
6.	Biaya label dan kemasan (B)	Rp. 4.500	
7.	Biaya tetap		
	a. Gaji tenaga kerja	Rp. 1000	
	b. Sewa tempat perhari	Rp. 1000	
	c. Perawatan alat	Rp. 500	
	d. Listrik	Rp. 500	
	e. air	Rp. 500	
	f. bahan bakar	Rp. 500	
	Total biaya (C)	Rp. 4000	
4.	Biaya distribusi (D)	Rp. 500	
5.	Biaya produksi (A+B+C)		Rp. 49.360
	Biaya produksi per 3 porsi		Rp. 16.453

Rp. 49.360 : 3
 Jika Margin 30% x Rp. 16.453 maka mark up = Rp. 4.936

Harga jual	Rp. 16.453 + Rp. 4.936	Rp. 21.389
------------	------------------------	------------

Pembulatan harga jual = Rp. 21.500

Penentuan mark-up 30% dikarenakan untuk mengantisipasi terjadinya kenaikan harga bahan baku. Harga sushi di pasaran beraneka ragam mulai dari Rp20.000 – Rp60.000 per porsi dengan isi 4-6 potong, sedangkan *sushi black rice* bumbu balado dijual dengan harga Rp21.500 per porsi dengan isi 4 potong. Meskipun *sushi black rice* bumbu balado mempunyai harga yang lebih murah, namun dari segi kualitas dan gizi *sushi black rice* bumbu balado lebih unggul karena kaya akan serat dan kandungan antioksidan yang diperoleh dari beras hitam.

d. Menentukan Informasi Nilai Gizi

Setelah dilakukan uji proksimat terhadap produk *sushi black rice* bumbu balado, maka didapat data seperti pada Tabel 18.

Tabel 18. Hasil uji proksimat *sushi black rice* bumbu balado

Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2	Rerata
Air	58.7040 %	58.4859 %	58.5949 %
Abu	1.2284 %	1.1677 %	1.1980 %
Protein	7.5069 %	7.5542 %	7.5305 %
Lemak	6.5255 %	6.8425 %	6.684 %
Serat kasar	9.5977 %	9.5552 %	9.5764 %
Karbohidrat	9.5977 %	9.5552 %	9.5764 %
Energy	16.3943 %	16.3943 %	16.3943%

Informasi nilai gizi yang diperhitungkan dari hasil uji proksimat *sushi black rice bumbu balado* disajikan pada Tabel 20.

Tabel 20. Informasi nilai gizi

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji = 4 potong (150 g)		Berat kemasan =150 g
Jumlah sajian per kemasan = 1		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total 233 kal		Energi dari lemak 90 kal
%AKG		
Lemak total	10 g	19 %
Protein	11 g	15 %
Karbohidrat total	25 g	8 %
% AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kal		

Berdasarkan Tabel 20 dapat dilihat kandungan lemak total pada *sushi black rice* bumbu balado sebesar 10 g dan berdasarkan % AKGnya adalah 19%, selanjutnya untuk proteinya 11 g dan % AKGnya 15 %, dan yang terakhir pada karbohidrat totalnya 25 g dan % AKGnya 8 %. Dibandingkan dengan kandungan gizi *sushi* lain yaitu pada 1 mangkuk nasi *sushi* yang mengandung 165,3 kalori, 0.2 gram lemak, 0 gram kolesterol, 545.3 miligram sodium, 37.9 gram karbohidrat, 0.3 gram serat dan 2.2 gram protein (Sandy, 2013). Kadar karbohidrat *sushi black rice* bumbu balado lebih rendah, dan kadar protein *sushi black rice* bumbu balado lebih tinggi.

3. Tahap *disseminate*

a. Uji Kesukaan Skala Terbatas

Tahap ini adalah tahap yang siap untuk diujikan pada panelis semi terlatih sebanyak 30 peserta. Saat uji panelis ini produk *sushi black rice* bumbu balado

mendapatkan komentar yang beragam, kebanyakan komentar menuju pada tekstur nasi yang kurang pulen sehingga untuk perbaikanya saat memasak nasi lebih ditambah air agar tidak keras. Tabel 21. menampilkan hasil uji sensoris dari 30 panelis semi terlatih.

Tabel 21. Tingkat kesukaan produk acuan *sushi*

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STS	TS	S	SS			
1.	Warna	0	4	9	17	103	3,4	Disukai
2.	Aroma	0	4	16	10	96	3,2	Disukai
3.	Rasa	1	3	18	8	93	3,1	Disukai
4.	Tekstur	2	8	11	9	87	2,9	disukai
5.	Keseluruhan	0	6	16	8	92	3,1	Disukai
Rerata							3,1	Disukai

Keterangan :

1=Sangat tidak suka

2=Tidak suka

3=Suka

4=Sangat suka

Berdasarkan uji kesukaan oleh panelis semi terlatih pada produk acuan *sushi* dengan karakteristik warna termasuk dalam kategori disukai, aroma termasuk dalam kategori disukai, rasa termasuk dalam kategori disukai, tekstur termasuk dalam kategori tidak disukai, dan keseluruhan termasuk dalam kategori disukai.

Uji kesukaan oleh panelis semi terlatih pada produk pengembangan *sushi black rice* bumbu balado dapat dilihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Tingkat kesukaan sushi black rice bumbu balado

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STS	TS	S	SS			
1.	Warna	0	8	13	9	93	3,1	Disukai
2.	Aroma	0	6	14	10	94	3,1	Disukai
3.	Tekstur	1	4	10	15	99	3,3	Disukai
4.	Rasa	1	3	17	9	94	3,1	Disukai
5.	Keseluruhan	0	2	15	13	101	3,4	Disukai
	Rerata						3,2	Disukai

Keterangan :

1=Sangat tidak suka

2=Tidak suka

3=Suka

4=Sangat suka

Berdasarkan uji kesukaan oleh panelis semi terlatih pada produk pengembangan sushi black rice bumbu balado dengan karakteristik warna termasuk dalam kategori disukai, aroma termasuk dalam kategori disukai, rasa termasuk dalam kategori disukai, tekstur termasuk dalam kategori disukai, dan keseluruhan termasuk dalam kategori disukai.

Kesimpulan hasil uji penerimaan panelis dari 2 tabel produk acuan sushi dan produk pengembangan sushi black rice bumbu balado memiliki rata-rata keseluruhan 3,1 (disukai) yang berarti panelis menyukai produk acuan sushi dan juga produk pengembangan sushi black rice bumbu balado. Pada Tabel 23. Dapat dilihat hasil perhitungan paired T-test

Table 23. paired T-test

Keterangan	Kontrol	Pengembangan	P Value T test	Keterangan
Warna	3.4	3.1	0.05	berbeda nyata
Aroma	3.2	3.1	0.43	tidak berbeda nyata
Tekstur	2.9	3.3	0.04	berbeda nyata
Rasa	3.1	3.1	0.43	tidak berbeda nyata
Keseluruhan	3.1	3.4	0.04	berbeda nyata

Berdasarkan tabel 23 dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari segi warna, hal tersebut terjadi karena penggunaan beras hitam dan beras putih. Pada tekstur juga berbeda karena tekstur beras hitam tidak selembut beras putih. Pada aroma dan rasa tidak berbeda nyata, walaupun seharusnya pada rasa berbeda nyata. Untuk keseluruhan berbeda nyata karena bahan sushi dan isianya berbeda.

b. Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)

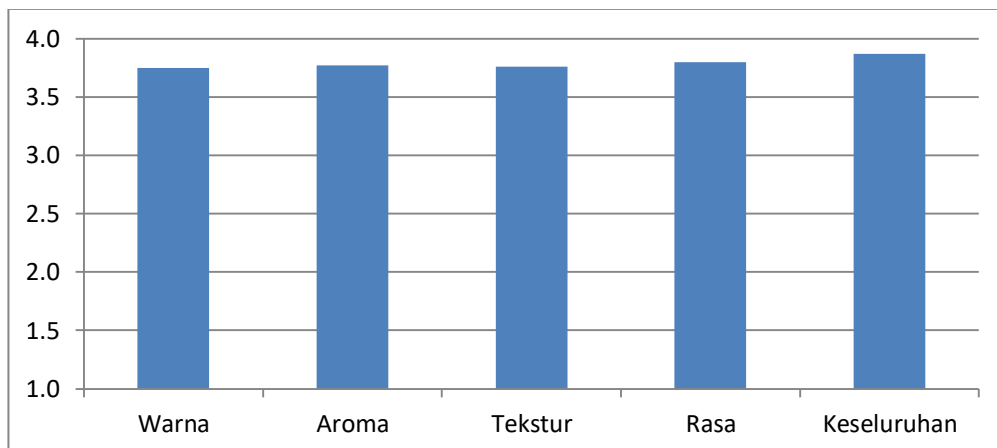
Pada tahap ini dilakukan uji kesukaan skala luas (pameran) dengan 80 panelis tidak terlatih. Pameran ini bertujuan untuk mengenalkan produk hasil modifikasi agar dapat dikenal, diterima dan terus dikembangkan. Pada Tabel 24. Dapat dilihat tingkat kesukaan produk *sushi black rice* bumbu balado.

Tabel 24. Tingkat Kesukaan Produk *sushi black rice* bumbu balado

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STS	TS	S	SS			
1.	Warna	0	0	19	71	300	3,75	Sangat Disukai
2.	Aroma	0	0	18	68	302	3,77	Sangat Disukai
3.	Tekstur	0	1	17	62	301	3,76	Sangat Disukai
4.	Rasa	0	0	16	64	304	3,8	Sangat Disukai
5.	Keseluruhan	0	0	16	64	310	3,87	Sangat Disukai
Rerata							3,7	Sangat Disukai

Berdasarkan hasil uji kesukaan skala luas dengan panelis tidak terlatih, maka didapat data seperti pada Tabel 19. Rerata skor yang didapat dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan yaitu 3,70 sehingga dapat disimpulkan bahwa produk *Rice Bran Fried Coconut Roll Bread* masuk dalam kategori sangat disukai.

Dari data hasil perhitungan tersebut berdasarkan 80 borang yang disebarkan dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan oleh panelis untuk produk *sushi black rice* bumbu balado karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan pada hasil penilaian masuk kategori “sangat disukai”. grafik rata-rata penerimaan produk *sushi black rice* bumbu balado dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Grafik rata-rata penerimaan produk.